SAUVIGNON
DOC COLLIO

Uvaggio	sauvignon 100%
Vinificazione	in bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllato
Affinamento	3 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia
Gradazione	12,5%
Temperatura di servizio	12/14° C
Colore	giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo
Profumo	quasi selvatico, con sensazioni di peperone giallo, salvia, pesca e una nota di foglia di pomodoro
Gusto	morbido ed elegante, con lunga persistenza aromatica
Abbinamento	risotto ai funghi, carpaccio di tonno, spaghetti alla scogliera e pesce alla griglia

Perini Galliano s.r.l. Via Diaz, 297 - 46011 Acquanegra sul Chiese MN - commperinisrl09@gmail.com - +39 0376 79162